


# Biscotti scheletro

circa 18 - 20 porzioni

 media up to 40 Min.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di cameo 9 torte  
1 uovo  
cannella in polvere  
zenzero in polvere  
100 g burro freddo di frigorifero

### Per decorare:

1 confezione di Preparato per  
Ghiaccia Reale PANEANGELI  
12 ml acqua  
Fantasie di Zucchero PANEANGELI

- 1 Versa la miscela:**  
Versa nella terrina la miscela con l'uovo, le spezie in polvere e il burro a cubetti.
- 2 Lavora con le mani:**  
Lavora il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3 Stendi l'impasto:**  
Stendi l'impasto con un matterello in una sfoglia spessa circa mezzo centimetro.
- 4 Stampa i biscotti:**  
Con uno stampino a forma di omino (10 x 8 cm circa) stampa i biscotti.
- 5 Disponi i biscotti sulle lastre:**  
Disponi i biscotti non troppo vicini su due lastre da forno foderate con carta da forno e ripeti l'operazione fino ad esaurimento della pasta. Otterrai circa 18-20 biscotti.



cameo

**6 Cuoci i biscotti:**

Inforna una lastra per volta e cuoci per 8 minuti circa sul ripiano medio del forno (alto del forno a gas) preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

**7 Prepara la ghiaccia:**

Prepara la ghiaccia reale seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

**8 Decora i biscotti:**

Con l'aiuto della tasca da pasticciere, disegna gli scheletri sugli omini raffreddati. Termina la decorazione con le fantasie di zucchero.

**9 Conserva i biscotti:**

Conserva i biscotti a temperatura ambiente e consumali entro 48 ore.

